

# Atogel

La gelatina se obtiene por hidrólisis selectiva del colágeno, que es la principal proteína constituyente de la piel. La materia prima es controlada escrupulosamente a la llegada, y después de su esterilización empieza el proceso de maduración que durará como mínimo tres meses. La fase de verdadera producción empieza a partir de aquí con la extracción en calderas de acero inoxidable, de los caldos de gelatina, que después de su filtración, desmineralización, pasteurización y concentración pasan a la gelificación por el "Volator", con enfriamiento a base de compresores frigoríficos. El gel que se obtiene en forma de "spaghetti" pasa directamente al secado y de aquí al triturador donde encontramos la gelatina seca en forma de diferentes granulometrías.

## BACTERIOLOGÍA

Recuento de colonias aerobias mesofilas	Max.2000/gr.a 31°C + - 1°
Enterobacteraceae	Ausentes en 1 gr.
Cl. perfringens	Ausentes en 1 gr.
Salmonella sbigella	Ausentes en 25 gr.

## ESPECIFICACIONES

BLOOM	0
VISCOSIDAD A 60°	16-70 mps
CENIZAS	2% máx.
HUMEDAD	12% máx.
PH	4,8-5,0
SO2	50 ppm.max.
ARSENICO	1 ppm-max
COBRE	30 ppm-máx.
PLOMO	5 ppm-máx.
ZINC	50 ppm-máx
HIERRO	50ppm.máx.

## DOSIS:

La gelatina se usa poco en blancos por su tendencia al sobreencolado, y su uso en estos casos requiere tanizado previo.

Las dosis para vinos blancos es de 3 a 5 gr. /HI.

Las dosis para vinos tintos, que no precisan tanizado es de 8 a 15 gr. /HI.

## MODO DE EMPLEO:

Prepararla con agua agitando hasta su total dispersión.

Para aplicarla al vino se le añade en una cierta cantidad y luego se añade al depósito mediante un remontado.

Es conveniente trasegar el vino o filtrarlo una vez transcurridas 48 horas.



PRESENTACIÓN: Saco de 25 Kg.

*"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/02/06 -"*